

# Broodjes

**Broodje falafel €8,50** (*vegan met kaas optie*)

Huisgemaakte falafel met bietenrelish, doperwtenpesto, zachte citroenmayonaise en cashewnoten crème. Kan ook met zachte geitenkaas.

**Broodje pompoen €8,50** (*vegan*)

Geroosterde pompoen, gebakken shiitake, gemarineerde tofu en citroenmayonaise

**Broodje eiersalade €8,50**

Huisgemaakte eiersalade met sla, tomaat komkommer

**Broodje aubergine €8,50** (*vegan*)

Gegrilde aubergine met hummus, wortelcurry, doperwtenpesto en pitjes

**Broodje rode biet €8,50** (*vegan met kaas optie*)

Geroosterde rode bietjes met pruimenchutney en cashewnoten crème. Kan ook met zachte geitenkaas.

**Broodje "tonijn" salade €8,50** (*vegan*)

Vegan "tonijn" salade op basis van jackfruit, met citroenmayonaise

**Broodje "tuna" melt €9,50**

Twee sneetjes brood met onze vegan "tonijn" salade, gegratineerd met kaas uit de oven

# Soep

## **Misosoep €5,00**

Misosoep met boerenkool, tofu, shiitake en rode paprika

# Salades

## **Salade falafel €12,00** (*vegan met kaas optie*)

Falafel van kikkererwten; met bietenrelish, doperwtenpesto, fijne bladsoorten, komkommer, lente ui, kiemen, gierst, pompoen- en zonnebloempitten en cashewnotencreme (of zachte geitenkaas)

## **Salade pompoen €12,00** (*vegan*)

Geroosterde pompoen, gebakken shiitake, gemarineerde tofu, gierst, tomaat, fijne bladsoorten, komkommer, lente ui, kiemen, pompoen- en zonnebloempitten

## **Salade bieten €12,00** (*vegan met kaas optie*)

Geroosterde rode bieten, noten en pruimenchutney, fijne bladsoorten, komkommer, lente ui, kiemen, gierst, pompoen- en zonnebloempitten en cashewnotencreme (of zachte geitenkaas)

# Omelet

## **Omelet shiitake en kimchi €10,00**

Omelet met shiitake, kimchi en kerstomaatjes geserveerd met een sneetje brood en groene salade